LIBRETTO ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE L'USO E LA MANUTENZIONE DELLE GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

INSTRUCTION AND MAINTENANCE MANUAL FOR VULCANIC-ROCK GRILLS

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISA-TION ET L'ENTRETIEN DES GRILLES EN PIERRE DE LAVE

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG LAVASTEINGRILL

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO DE LAS PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA



COD.: ZSL1501

REV. 01 / 2007

SOMMARIO

1. INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura, allegare il libretto (se necessario, richiederne una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).

- L'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas, la manutenzione straordinaria, le operazioni di riparazione devono essere effettuate, secondo le istruzioni del costruttore, solo da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa e per lo scopo per cui l'apparecchiatura è stata costruita cioè la cottura di alimenti.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Queste condizioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla targhetta dati della griglia.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 90/396/CEE ed è quindi dotata di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.
Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme gas:
- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione, devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:
- Norme UNI CIG n° 8723 + successivi aggiornamenti;

1.2 POSIZIONAMENTO

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di verificare che sia livellato. Se la griglia non viene installata in batteria, è necessario fissarla stabilmente al suolo mediante le apposite staffe di fissaggio in dotazione all'apparecchio. Se l'apparecchiatura viene posizionata in prossimità di una parete infiammabile, mantenere una distanza di sicurezza non inferiore a 10 cm. Se la parete è refrattaria e incombustibile, la griglia può essere accostata alla parete.
Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.
Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.

1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi dovranno essere piazzati in locali adatti per l’evacuazione dei prodotti della combustione conformemente alle norme d’installazione. I nostri apparecchi sono classificati di tipo A e non sono predisposti per essere collegati ad un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione. Questi apparecchi debbono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o in dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all’esterno. In mancanza di soluzioni di questo tipo, è consentito l’impiego di un aspiratore ad aria collegato direttamente all’esterno, di potenza non inferiore a quella richiesta.
In ogni caso, l’alimentazione del gas, qualora si dovesse optare per l’evacuazione forzata, dovrà essere subito interrotta se l’aspirazione dovesse scendere sotto ai valori specificati. La riammissione del gas ai bruciatori si effettua in manuale.

1.4 COLLEGAMENTO GAS

PRESCRIZIONI PER L’INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l’eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l’aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2m^3/h per kW di potenza installata.
Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e anti-panico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l’installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate al paragrafo 1.1..

VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL’INSTALLAZIONE

L’apparecchiatura è dotata di una targhetta con i dati tecnici (Fig.1) e di una targhetta con le avvertenze d’installazione espresse nelle principali lingue europee. Anche sull’imballo è presente una targhetta supplementare con i dati per cui è predisposta la griglia ed il paese di destinazione.

Fig. 1

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			II_{2H3+}	P mbar	28–30	37	20	/	IT–ES–IE–PT GB–GR–CH
CE			$II_{2H3B/P}$	P mbar	30	30	20	/	LT–DK–FI–EE–NO LV–CZ–SK–SI–SE
TYPE	A_1	B_{11}	II_{2E+3+}	P mbar	28–30	37	20	25	FR–BE
MOD			$II_{2H3B/P}$	P mbar	50	50	20	/	AT–CH
NR			$II_{2ELL3B/P}$	P mbar	50	50	20	20	DE
			$II_{2L3B/P}$	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn		kW	II_{2E3+}	P mbar	28–30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	$I_{3B/P}$	P mbar	30	30	/	/	MT–IS–HU–CY
			I_{3+}	P mbar	28–30	37	/	/	CY
kg/h	m^3/h	m^3/h	I_{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO À GÁS									mbar
				kW	IP		EN 203–1		MADE IN ITALY

Controllare sulla targhetta tecnica posta all’interno della porta o sul fianco sinistro, che l’apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l’utente.
Verificare che gli ugelli montati sull’apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile (consultare la tabella dati tecnici).
Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l’alimentazione dell’apparecchiatura (Fig. 1).
L’apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell’ordine,è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.
Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l’apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l’ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori (esso deve essere stampigliato sull’iniettore stesso), misurare la portata termica oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce “consumo di gas”. E’ ammessa una tolleranza del ±5% del valore nominale.

L’apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella tabella di seguito:
Collegare l’apparecchiatura ad un tubo speciale per GPL di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2” e per connessioni da G3/4” di diametro non inferiore ai 20mm. Il raccordo deve essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile ma solo in metallo. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate della griglia e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura (il diametro interno non deve essere inferiore al tubo di raccordo). Dopo l’allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell’acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l’individuazione delle perdite.
NON USARE MAI FIAMMIFERI ACCESI.

TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	17	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	20/25	35/45

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS

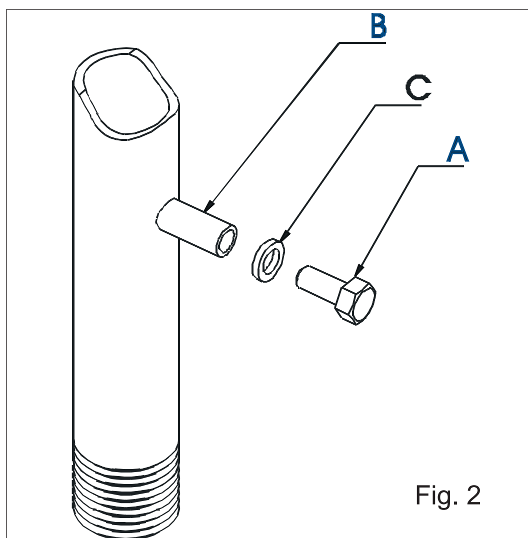


Fig. 2

La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all’altezza della presa di pressione (Rif. B) dopo aver tolto la vite di tenuta (Rif. A). Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1mbar) e misurare la pressione in entrata con l’apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installare definitivamente l’apparecchio.
Spegnere l’apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta senza dimenticare di inserire la rondella (Rif. C) e contattare l’Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete.

1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

<u>SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE</u> (Fig. 3)

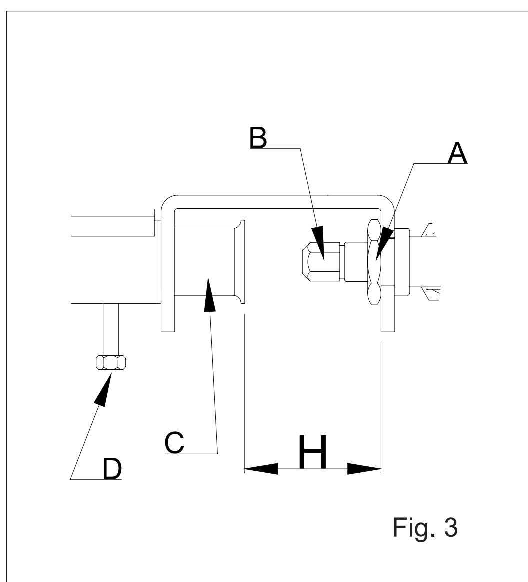


Fig. 3

A Dado fissa portaugello
B Ugello
C Boccola regolazione aria primaria
D Vite ferma boccola

- Aprire la porta o le porte.
- Estrarre le bacinelle raccogli grassi.
- Svitare le viti che bloccano il cruscotto comandi anteriore e scollegare i cavi elettrici dell’accensione piezoelettrica.
- Svitare gli iniettori principali (Rif.B) e sostituirli con quelli corrispondenti al gas presente. Il diametro dell’iniettore è stampigliato in centesimi di millimetro sul medesimo e può essere verificato anche nella tabella dati tecnici.

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 3)

- Svitare la vite di fissaggio (Rif. D) della boccola di regolazione aria primaria (Rif. C).
- Posizionare la boccola (Rif. C) alla distanza “H” in funzione del tipo di gas installato (vedere la tabella dati tecnici alla voce “regolazione aria primaria”).
- Riavvitare la vite di fissaggio (Rif. D).
- Sigillare con vernice il componente regolato per evitare qualsiasi manomissione.

NOTA: l’aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando si garantisce con sicurezza che la fiamma non si stacchi con il bruciatore a freddo e non si verifichi un ritorno di fiamma con bruciatore a caldo

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 4)

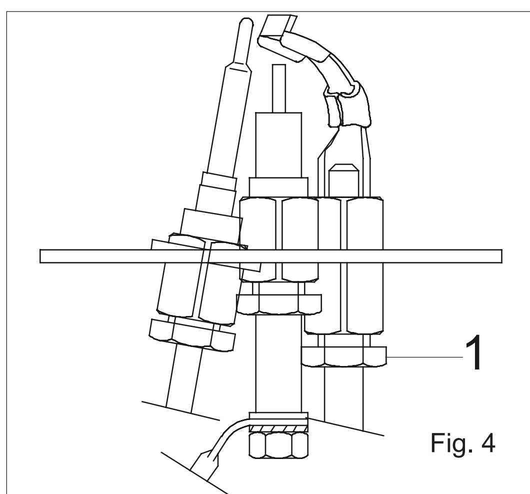


Fig. 4

- Svitare il tappo a vite (Rif. 1), estrarre l’ugello e sostituirlo con quello relativo al tipo di gas prescelto.
- Rimontare il tappo a vite (Rif. 1).
- Controllare la tenuta del tappo con del prodotto schiumogeno.

REGOLAZIONE DEL MINIMO (Fig. 5)

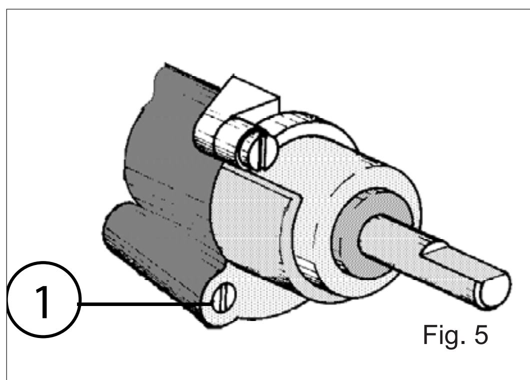


Fig. 5

Togliere la manopola e il frontalino.
Per la regolazione del minimo, è necessario intervenire sulla vite (Rif. 1): svitando, la fiamma aumenta e riavvitando la fiamma diminuisce.
Per una corretta regolazione procedere come segue:
- Per il gas G30/G31: avvitare fino in fondo la vite di by-pass.
- Per il gas G20: regolare la vite di by-pass fino ad ottenere un minimo corretto verificando che la fiamma al minimo sia stabile su tutta la superficie del bruciatore e che, passando dalla posizione di massimo a quella di minimo, non avvengano spegnimenti o ritorni di fiamma.

AVVERTENZA! Dopo ogni adattamento a nuovo tipo di gas accertarsi di:
- Applicare sulla targhetta dati un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Ripristinare i sigilli di vernice sulle parti regolate (vite di by-pass e boccola dell’aria primaria).
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

Prima di consegnare l’apparecchio all’utente, è necessario:
- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all’utente le istruzioni per l’uso.

2. ISTRUZIONI D’USO

L’apparecchiatura dovrà essere destinata solo all’uso per la quale è stata espressamente concepita cioè la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
Durante il funzionamento sorvegliare l’apparecchiatura.

2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l’apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d’imballo e procedere con una pulizia accurata della griglia dai grassi industriali di protezione operando come segue:
- pulire la griglia usando un detergente liquido.
- Risciacquare abbondantemente con acqua pulita.
- Controllare che le pietre laviche siano uniformemente distribuite sulla griglia focolaio di supporto.
- Controllare che nessun oggetto intorno all’apparecchiatura sia d’ostacolo all’afflusso d’aria necessaria alla combustione e che il locale sia sufficientemente ventilato.
- Controllare l’efficienza dei dispositivi di evacuazione dei fumi di cottura (cappa, collettore di scarico, ecc...).
- Prima di avviare l’apparecchio, versare un po’ d’acqua nella vaschetta raccogli grassi. Ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia.
- Si consiglia di usare guanti per operare sull’apparecchiatura.

2.2 IMPOSTAZIONE

Le manopole di comando (Fig. 6) dei rubinetti bruciatori hanno quattro posizioni d’uso:

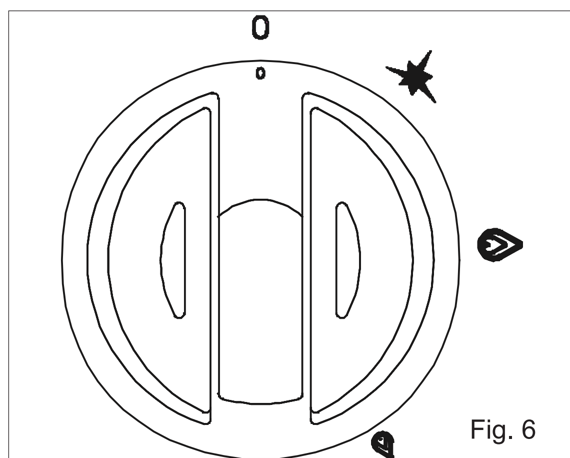


Fig. 6

chiuso

fiamma al massimo

fiamma al minimo

accensione/ fiamma pilota

<u>ACCENSIONE DEI BRUCIATORI</u>
- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell’apparecchio.
- Premere e girare la manopola dalla posizione “**chiuso**” alla posizione “**accensione/fiamma pilota**” e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione piezoelettrica posto nel vano dietro lo sportello fino a determinare l’accensione del bruciatore pilota. La presenza della fiamma pilota si può controllare attraverso lo spioncino d’ispezione sul cruscotto comandi.

Durante il primo avvio, affinchè la fiamma pilota si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec.. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l’operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione “**accensione/fiamma pilota**” a quella di “**fiamma al massimo**”. Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di “**fiamma al minimo**” per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

<u>SPEGNIMENTO</u>
- Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di “**accensione/fiamma pilota**” e poi di “**chiuso**”.
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d’intercettazione del gas posto a monte dell’apparecchio.

ATTENZIONE: per quanto riguarda la quantità esatta di pietre vulcaniche, consultare la tabella dei dati tecnici.

3. MANUTENZIONE

3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.
Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.
Non lasciare ristagnare cibi acidi (limone, aceto, ecc....) sulle parti in acciaio. Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque.
Pulire frequentemente la griglia usando uno strofinaccio umido; non utilizzare detergenti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico, ecc...) anche se diluiti. Successivamente metterla in funzione per qualche minuto posizionando le manopole al massimo allo scopo di asciugarla nel più breve tempo possibile. Le pietre laviche possono essere pulite immergendole in acqua bollente e separandole dagli accumuli di grasso.
Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico

CASSETTO RACCOGLI CENERE
Deve essere controllato periodicamente durante l'uso e quindi svuotato.

3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa. Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte. Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio aprendo la porta o dopo aver tolto il frontalino. Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

3.4 GESTIONE RICAMBI

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato. Per l'identificazione dei codici dei pezzi di ricambio utilizzare la lista di fianco riportata oppure contattare il servizio di assistenza che provvederà a identificarli e invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice indicando chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il numero di matricola oltre naturalmente, al codice e descrizione dei pezzi interessati.

Descrizione	GG740	GG780	GG940	GG980
Bruciatore principale	2010923	2010923	2010924	2010924
Telaio porta lava	2011297	2011321	2011341	2011369
Accensione piezo	6010047	6010047	6010047	6010047
Termocoppia	6010055	6010055	6010055	6010055
Candela	6010087	6010087	6010087	6010087
Cavo per accensione	6050610	6050610	6050610	6050610
Rubinetto gas	7060012	7060012	7060012	7060012
Bruciatore pilota	7090028	7090028	7090028	7090028

TABELLA DATI TECNICI GRIGLIE PIETRA LAVICA GAS CATEGORIA II2H3+

Mod.	Potenza Nominale	Consumo Max di gas		Tipo Installa-zione	Quantità roccia vulcanica	Volume Aria Combust.	Bruciatori	Pressione di alimentazione in mbar G30/G31=30/37 G20=18/20				Regolazione minimo by-pass rubinetto		Regolazione aria primaria Distanza "H" della boccola aria	
								UGELLI BRUC. PRINCIPALE		UGELLI BRUC. PILOTA					
	Max - Min	G30 G31	G20					G30 G31	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m^3/h		N°x 7kg	m^3	N°	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	A1	1	16	1	1,45L	2,15L	14	27	1	Reg.	40	13
GG780	16 – 7,2	1,26	1,69	A1	2	32	2	1,45L	2,15L	14	27	1	Reg.	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	A1	2	22	1	1,75L	2,55L	14	27	1,3	Reg.	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	A1	3	44	2	1,75L	2,55L	14	27	1,3	Reg.	40	13

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

CONTENTS

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT NOTICES

Read this manual carefully because it provides important information on safe installation, use and maintenance of the appliance. Keep this manual carefully, so that it can be consulted by different users. If the appliance changes owner the user manual must also be transferred to the new owner (if necessary, request a new copy from the authorised dealer or directly from the manufacturer).

- Only qualified persons must be entrusted with installation operations, adapting the appliance to different types of gas, commissioning and eliminating system faults. All current rules and regulations must be complied with.
- The appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions by professionally qualified personnel. .
- The appliance may be used only by personnel who have been trained in its use for the purpose for which it was designed, i.e. cooking food.
- If the appliance is broken or faulty, disconnect it. If it needs to be repaired, use only an after-sales centre that has been approved by the manufacture and ensure that manufacturer approved spare parts are used.
- These instructions are valid only for the country whose abbreviations appear on the appliance rating plate.
- Non-compliance with the instructions contained in this manual may jeopardise appliance safety.

The appliance conforms to the Gas Directive 90/396/EEC and has therefore been issued with a CE certificate issued by a notified body.
It meets the following gas regulations:
- EN 203 + subsequent updates;
- EN437 + subsequent updates.

Current installation safety regulations must be complied with.

1.2 POSITIONING

Unpack the appliance, check it for damage and position it in the place in which it will be used, taking care to ensure that the ground is level. If the grid is not incorporated it must be fixed to the ground by the fixing brackets supplied with the appliance. The appliance must be kept at least 10 cm away from flammable walls. The grill may be placed against refractory and non-combustible walls.
Remove the protective film from the external panels slowly to prevent glue remnants remaining on them.
Do not obstruct the aspiration or heat discharge openings and gaps and place the appliance underneath an extraction hood that complies with current standards.

1.3 EVACUATION OF EXHAUST FUMES

The appliances must be placed in premises from which exhaust fumes can be evacuated in compliance with installation standards. Our appliances are classified type A and cannot be connected to an exhaust fume pipe. The exhaust fumes must be evacuated via extraction hoods or similar devices that are connected to an efficient flue or else they must be evacuated directly to the outside at a rate that does not fall below the specified minimum rate.
In all cases, if the exhaust fumes are removed through forced evacuation, aspiration must be interrupted if the aspiration value falls below the specified limit. The gas supply must be stored to the burners manually.

1.4 CONNECTING GAS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation operations, adaptations to other types of gas, commissioning and the elimination of system faults must be carried out only by qualified personnel in accordance with current rules and standards. The gas systems, wiring and premises in which the appliances are installed must comply with current rules and standards. In particular, the air supply for burner combustion must be 2m^3/h per kW of installed power.
Accident prevention, fire prevention and anti-panic measures in businesses open to the public must be complied with.

CHECK BEFORE INSTALLATION

The appliance has a rating plate (Fig.1) and the installation instructions are given in the main European languages. The packing also displays an additional rating plate showing the values for which the appliance is rated and the country of destination.

Fig. 1

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			II_{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE			$II_{2H3B/P}$	P mbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A_1	B_{11}	II_{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			$II_{2H3B/P}$	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			$II_{2ELL3B/P}$	P mbar	50	50	20	20	DE
			$II_{2L3B/P}$	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn		kW	II_{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	$I_{3B/P}$	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
			I_{3+}	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m^3/h	m^3/h	I_{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL

PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO À GÁS
mbar

		kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY

Check on the rating plate inside the door or on the left-hand side that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.
Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.
Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply (Fig. 1).
The appliance has been set in the company to use a 20-mbar G20.
Do not reduce the diameter of the section between the reducer and the appliance. Fit a gas filter above the pressure adjuster in order to ensure optimum operation.

CHECKING THERMAL POWER

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a litre counter or a chronometer. After checking connecting pressure and the diameter of the injectors (which must be stamped on the injector), measure the hourly thermal flow of the gas and compare the results with the value given on Table of the Technical Specification under the heading 'Gas consumption'. Deviation of ± 5% from nominal value is permitted.

The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in the table below:
Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G1/2” connections and a diameter of at least 20 mm for G3/4” connections. Make sure that the flexible metal pipe that is fitted to the gas coupling does not touch overheated parts of the grid and is not twisted. Place a rapid stopcock between the mains gas supply and each single appliance in a position that enables it to be easily opened and closed (the internal diameter must not be less than that of the connecting pipe). After connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. Use soapy water or a purpose-designed foam product to detect leaks.
NEVER USE NAKED LIGHTS!

GAS TYPES		PRESSURE in mbar		
		NOM.	MIN	MAX
NATURAL GAS	G20	20	17	25
L.P.G.	G30/31	28-30/37	20/25	35/45

CHECKING GAS PRESSURE

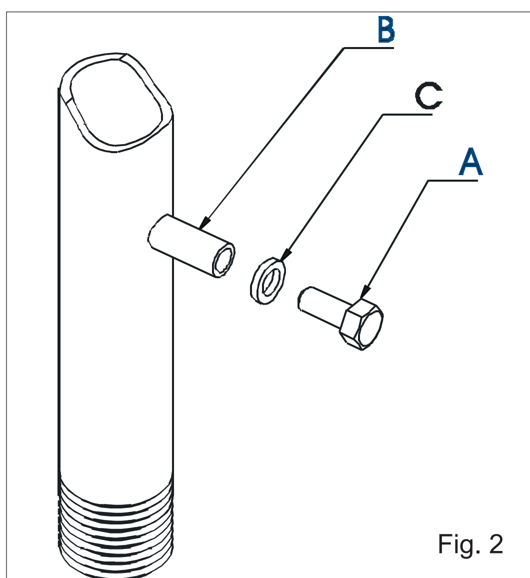


Fig. 2

Gas supply pressure must be measured at the pressure point (Ref. B) after removing the sealing screw (Ref. A). Use a flexible pipe, connect a gauge e.g. a liquid gauge that is accurate to 0.1 mbar) to the pressure point (and measure the intake pressure whilst the appliance is operating. If the pressure reading does not fall within the upper and lower limits indicated on the table, the appliance cannot be installed.
Switch off the appliance, disconnect the gauge and close the seal screw without forgetting to insert the washer (Ref. C) and contact the gas company to test main gas supply pressure.

1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

REPLACING MAIN BURNER NOZZLE (Fig. 3)

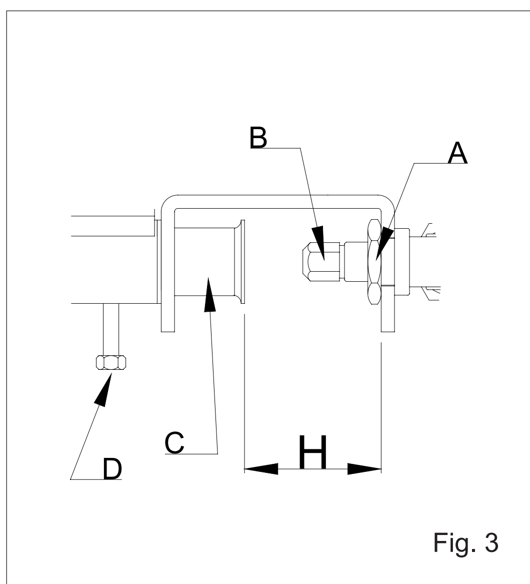


Fig. 3

A Nozzle fixing nut
B Nozzle
C Primary air supply adjusting bush
D Bush locking bolt

- Open door or doors.
- Remove the grease drip trays.
- Loosen the screws that hold the front control panel in place and disconnect the electric cables of the piezoelectric ignition.
- Loosen the main injectors (Ref. B) and replace them with those corresponding to the gas used. The diameter is stamped in hundredths of a millimetre on them and can also be checked on the Specifications Table.

ADJUSTING PRIMARY AIRSUPPLY TO MAIN BURNER (Fig. 3)

- Unscrew the bolt (Ref. D) that fixes the bush that adjusts the primary air supply (Ref. C).
- Position the bush (Ref. C) at distance “H” according to the type of gas installed (see ‘Primary air’ on the specifications table).
- Tighten the fixing bolt again (Ref. D).
- Seal the adjusted part with tape to prevent tampering.

N.B.: the primary air supply has been correctly adjusted when it can be guaranteed that the flame will not detach itself when the burner is cold and if there is no blow-back when the burner is hot.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (Fig. 4)

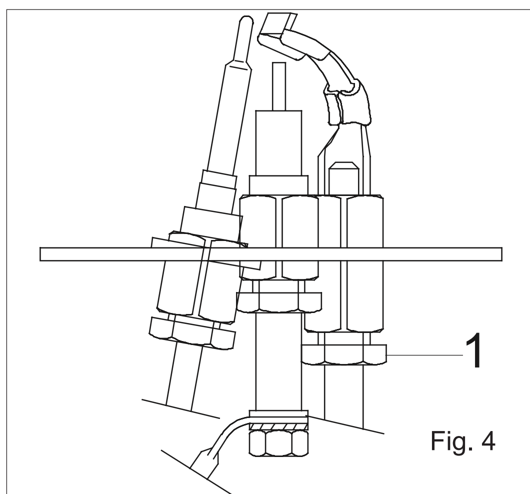


Fig. 4

- Unscrew screwed-on cap (Ref. 1), remove the nozzle and replace it with one that is suitable for the type of selected gas.
- Refit the screwed-on cap (Ref. 1).
- Use a foam product to check that the cap does not leak.

MINIMUM ADJUSTMENT (Fig. 5)

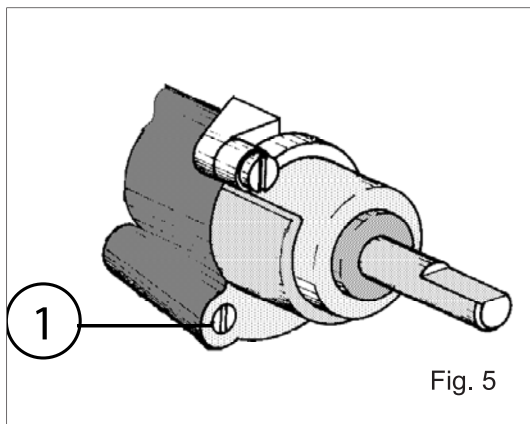


Fig. 5

- Remove the knob and the front cover.
- Use the bypass screw to adjust minimum flow. Loosen the screw the increase the flame and close it to decrease the flame. To adjust correctly, follow this procedure.
- For liquid petroleum gas (LPG) (G30-G31) turn the screw to minimun.
- For gas G20: adjust the bypass screw until the correct minimum has been obtained and check that the minimum flame is stable over all the burner surface and check that the flame does not go out or back fire when it is lowered from maximum to minimum.

WARNING! After each conversion to a different gas type make sure you:
- Fix an indelible sticker on the rating plate giving the data relative to the new installation.
- Restore the paint seals on the adjusted parts.
- Test for leaks on the gas circuit.

Before delivering the appliance to the user:
- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper.
During operation, supervise the appliance.

2.1 COMMISSIONING

Before starting up the appliance for the first time, unpack it and carefully remove all the grease that protects the grid, following this procedure:

- use a liquid detergent to clean the grid.
- Rinse in plenty of clean water.
- Check that the volcanic rock is properly positioned on the support grid.
- Check that no obstacle inside the appliance obstructs the air flow required for combustion and check that the premises are sufficiently ventilated.
- Check the efficiency of the devices for evacuating cooking fumes (extraction hood, discharge collector, etc).
- Before starting up the appliance, pour a little water into the grease drip tray. This will make cleaning easier.
- Use gloves to work on the appliance.

2.2 SETTINGS

The control knobs (Fig. 6) of the burner taps have four positions:

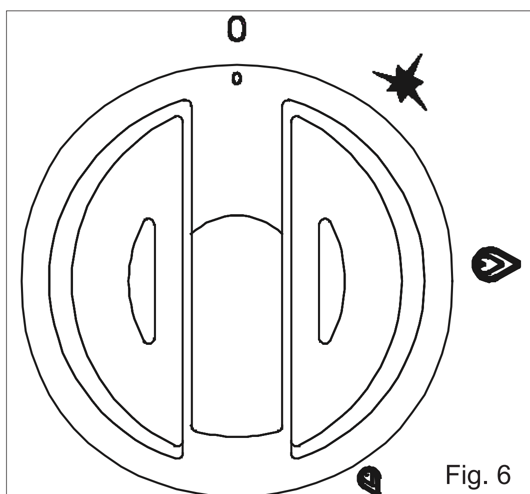


Fig. 6

shut

maximum flame

minimum flame

lighting / pilot light

LIGHTING BURNERS

- Open main gas tap upstream of appliance.
- Press knob and turn from “**closed**” position to “**light/pilot light”** position and at the same time press the piezoelectric button in the chamber behind the door until the pilot light comes on. The pilot light can be monitored through the inspection hole on the control panel.
  When first starting up, in order to keep the pilot light ON, keep the knob pressed for about 10 seconds. When it is released, the pilot light should remain lighted, otherwise, repeat the operation.
- To switch on the main pilot light, turn the gas knob from the “**light/pilot light”** position to the “**maximum flame”** position and then turn the knob to the “**minimum flame”** position to set a slower and more economical cooking procedure, if required.

SWITCH-OFF

- To switch off the main burner and then the pilot light, turn the gas knob to “**light/pilot light”** and then to **“closed”**.
- At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.

WARNING: for the exact quantity of volcanic rock, consult the technical data table.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults. Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal of the appliance.
Do not allow acid foods (lemon, vinegar, etc.) to remain on steel parts. Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth. Maintain the shine by regular polishing with a normal liquid polish.
Clean the grid frequently, using a wet cloth. Do not use detergents that contain chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc), not even in diluted form. Next, operate the grid for a few minutes by turning the knobs to maximum to dry it as rapidly as possible.
The volcanic rock can be cleaned by plunging it into boiling water to remove accumulated grease.
Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

ASH BOX
This must be checked regularly during use and must then be emptied.

3.2 SPECIAL MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly. This includes checking the gas circuit, checking parts for damage and if necessary lubricating the taps if they are difficult to use. Contact a specialised and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off. All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance by opening the door or after removing the front. All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.

3.4 MANAGING SPARE PARTS

The spare parts must be replaced only by personnel of an authorised Customer Service Centre. Use the list alongside to identify the spare parts codes or contact Customer Service, which will identify them and will send a written order to the manufacturer clearly stating the appliance model, the serial number, as well as the code and a description of the parts concerned.

Description	GG740	GG780	GG940	GG980
Main burner	2010923	2010923	2010924	2010924
Lavastone holding frame	2011297	2011321	2011341	2011369
Piezo lighting	6010047	6010047	6010047	6010047
Thermocouple	6010055	6010055	6010055	6010055
Ignition spark-plug	6010087	6010087	6010087	6010087
Ignition lead	6050610	6050610	6050610	6050610
Gas tap	7060012	7060012	7060012	7060012
Pilot burner	7090028	7090028	7090028	7090028

SPECIFICATIONS TABLE FOR GAS VULCANIC ROCK GRIDS, CATEGORY II2H3+

Mod.	Rated Output	Consumption Max		Type	Lavastone	Air For combustion	Burners	Pressure in mbar G30/G31=28/37 G20=18/20				By-pass		Primary Air "H"	
								Nozzles Main burner		Nozzles Pilot burner					
	Max - Min	G30 G31	G20					G30 G31	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m³/h		N°x 7kg	m³	N°	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	A1	1	16	1	1,45L	2,15L	14	27	1	Adj.	40	13
GG780	16 – 7,2	1,26	1,69	A1	2	32	2	1,45L	2,15L	14	27	1	Adj.	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	A1	2	22	1	1,75L	2,55L	14	27	1,3	Adj.	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	A1	3	44	2	1,75L	2,55L	14	27	1,3	Adj.	40	13

SOMMAIRE

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire attentivement ce manuel car il fournit d'importantes indications à propos de la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation future des différents opérateurs. En cas de transfert de l'appareil, joindre le manuel (si nécessaire, demander un nouvel exemplaire au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation et dans le but pour lequel il a été fabriqué, c'est-à-dire la cuisson d'aliments.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Ces instructions sont applicables uniquement pour le Pays dont le sigle est reporté sur la plaquette des données de l'appareil.
- L'inobservance des instructions reportées dans ce manuel peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles de la Directive Gaz 90/396/CEE et il est donc accompagné d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme agréé.
Il est conforme aux prescriptions des normes gaz suivantes:
- EN 203 + mises à jour successives;
- EN437 + mises à jour successives.

Pour l'installation, respecter les prescriptions de sécurité en vigueur.

1.2 POSITIONNEMENT

Sortir l'appareil de l'emballage, vérifier son intégrité et le placer dans le lieu d'utilisation. S'assurer que cet endroit a été mis de niveau. Si la grille n'est pas installée en batterie, il faut la fixer au sol de manière stable à l'aide des étriers de fixation fournis avec l'appareil. Si l'appareil est positionné à proximité d'une paroi inflammable, maintenir une distance de sécurité non inférieure à 10cm. Si la paroi est réfractaire et incombustible, la grille peut être rapprochée de la paroi.Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.
Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils devront être installés dans des locaux adaptés pour l’évacuation des produits de combustion, conformément aux prescriptions d’installation. Nos appareils sont classés de type A et ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d’évacuation des produits de combustion. Les produits de la combustion de ces appareils doivent être évacués par des hottes prévues à cet effet, ou par des dispositifs similaires raccordés à une cheminée dont le bon fonctionnement est assuré ou directement à l’extérieur. A défaut de solutions de ce type, il est possible d’utiliser un aspirateur d’air raccordé directement à l’extérieur et ayant une puissance non inférieure à la puissance requise.
Dans tous les cas, si on choisit la solution de l’évacuation forcée, l’alimentation du gaz doit être immédiatement coupée si le débit d’aspiration descend sous les valeurs indiquées. Le rétablissement de l’alimentation du gaz aux brûleurs doit être effectué manuellement.

1.4 RACCORDEMENT DU GAZ

PRESCRIPTIONS POUR L’INSTALLATION

Les opérations d’installation, les éventuelles adaptations à d’autres types de gaz, la mise en fonction et l’élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur. Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur. En particulier, il faut considérer que l’air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de $2m^3/h$ par kW de puissance installée.
Il faut également respecter les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité de lutte contre l’incendie et antipanique dans les établissements ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L’INSTALLATION

L’appareil est muni d’une plaquette reportant les données techniques (Fig.1) et d’une plaquette reportant les avertissements pour l’installation traduits dans les principales langues européennes. Une plaquette supplémentaire reportant les données pour lesquelles l’appareil est prévu et le Pays de destination est située sur l’emballage.

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			II_{2H3+}	P mbar	28–30	37	20	/	IT–ES–IE–PT GB–GR–CH
CE			$II_{2H3B/P}$	P mbar	30	30	20	/	LT–DK–FI–EE–NO LV–CZ–SK–SI–SE
TYPE	A_1	B_{11}	II_{2E+3+}	P mbar	28–30	37	20	25	FR–BE
MOD			$II_{2H3B/P}$	P mbar	50	50	20	/	AT–CH
NR			$II_{2ELL3B/P}$	P mbar	50	50	20	20	DE
			$II_{2L3B/P}$	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn		kW	II_{2E3+}	P mbar	28–30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	$I_{3B/P}$	P mbar	30	30	/	/	MT–IS–HU–CY
			I_{3+}	P mbar	28–30	37	/	/	CY
kg/h	m^3/h	m^3/h	I_{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL

PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO À GÁS
mbar

kW IP | EN 203–1 | MADE IN ITALY

Fig. 1

Contrôler, sur la plaquette technique située à l’intérieur de la porte ou sur le côté gauche, que l’appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l’utilisateur.
Vérifier que les buses montées sur l’appareil sont prévues pour le type de gaz disponible. Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l’alimentation de l’appareil (Fig. 1). L’appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.
Eviter d’interposer des réductions de section entre le réducteur et l’appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d’entretien ou adaptation à d’autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l’aide d’un compteur de litres et d’un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d’alimentation et le diamètre des buses (qui doit être estampillé sur la buse), mesurer le débit thermique par heure du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau 2 des données techniques sous la voix “consommation de gaz”. La tolérance admise est de ±5% de la valeur nominale.

L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

TYPE DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM.	**MIN**	**MAX**
GAZ METHANE G20/G25	**20/25**	**17/20**	**25/30**
G.P.L. G30/G31	**28-30/37**	**20/25**	**35/45**

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 20 mm. Le tuyau peut être rigide ou flexible, mais uniquement en métal.Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées de la grille et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Un robinet d'arrêt rapide doit être interposé entre le réseau du gaz et chaque appareil. Sa position doit permettre une manœuvre aisée pour les opérations d'arrêt et ouverture (le diamètre interne ne doit pas être inférieur au tuyau de raccordement). Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.
NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.

CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

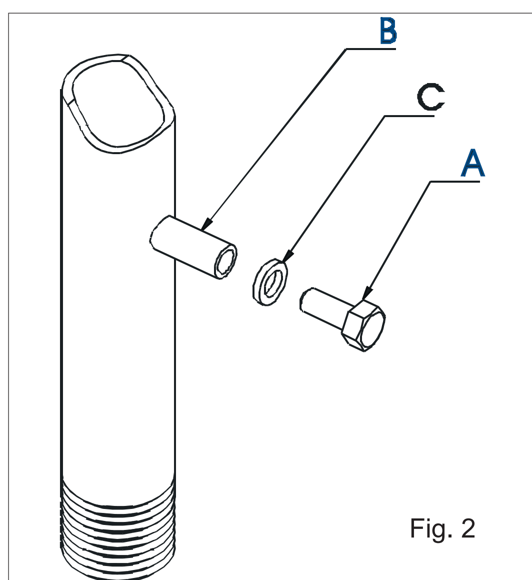


Fig. 2

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. B) après avoir enlevé la vis d'étanchéité (Réf. A). A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.
Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'introduire la rondelle (Réf. C) et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

REMPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 3)

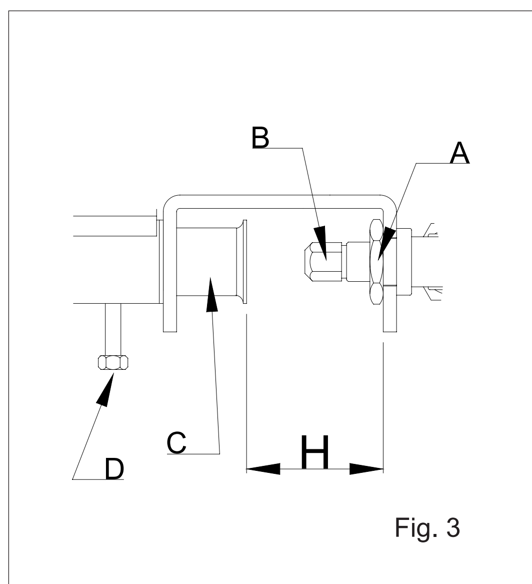


Fig. 3

A Ecrou fixe porte-buse
B Buse
C Bague réglage air primaire
D Vis de blocage bague

- Ouvrir la porte ou les portes.
- Extraire les bassinets de récolte des graisses.
- Dévisser les vis qui bloquent le bandeau de commande antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézoélectrique.
- Dévisser les buses principales (Réf.B) et les remplacer par les buses correspondant au gaz distribué. Le diamètre de la buse est estampillé en centièmes de millimètre sur la buse et il peut être vérifié également dans le tableau des données techniques.

REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 3)

- Dévisser la vis de fixation (Réf. D) de la bague de réglage air primaire (Réf. C).
- Positionner la bague (Réf. C) à la distance “H” en fonction du type de gaz installé (voir le tableau données techniques sous la voix “air primaire”).
- Visser de nouveau la vis de fixation (Réf. D).
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d’éviter les altérations.

REMARQUE: le réglage de l’air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand on assure que la flamme ne s’éteint pas avec le brûleur froid et qu’aucun retour de flamme ne se produit avec le brûleur chaud.

REMPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 4)

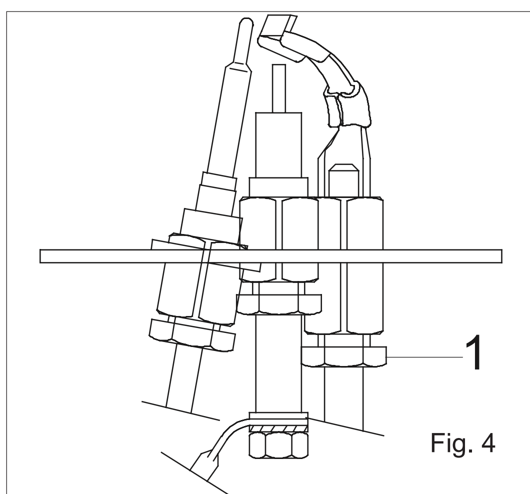


Fig. 4

- Dévisser le bouchon à vis (Réf. 1), extraire la buse et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz choisi.
- Remonter le bouchon à vis (Réf. 1).
- Contrôler l’étanchéité du bouchon avec un produit moussant.

REGLAGE DU MINIMUM (Fig. 5)

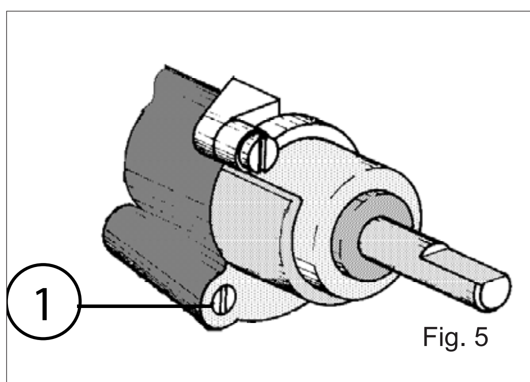


Fig. 5

Enlever la poignée et le panneau frontal.
Pour le réglage du minimum, il faut intervenir sur la vis de by-pass. Quand on dévisse la vis, la flamme augmente; tandis que, quand on la visse, la flamme diminue. Pour un réglage correct, procéder de la façon décrite ci-après.
Pour le gaz GPL (G30-G31) tourner à fond la vis du minimun.
Pour le gaz G20-G25: régler la vis de by-pass jusqu’à obtenir un minimum correct en s’assurant que, dans cette condition, la flamme est stable sur toute la surface du brûleur et que, en passant de la position de maximum à celle de minimum, la flamme ne s’éteint pas et qu’il n’y a pas de retours de flamme.

AVERTISSEMENT! Après chaque adaptation à un nouveau gaz s’assurer de:
- Appliquer sur la plaque signalétique un adhésif indélébile avec les données relatives à la nouvelle installation.
- Remettre les scellés de vernis sur les parties réglées.
- Procéder aux tests nécessaires d’étanchéité du circuit du gaz.

Avant de livrer l’appareil à l’utilisateur, il faut:
- vérifier qu’il fonctionne correctement;
- communiquer à l’utilisateur les instructions pour l’utilisation.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée incorrecte.
Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

2.1 MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec soin la grille des graisses industrielles de protection appliquées en agissant de la façon suivante:
- nettoyer la grille en utilisant un détergent liquide.
- Rincer abondamment avec de l'eau propre.
- Contrôler que les pierres de lave ont été réparties uniformément sur la grille foyer de support.
- Contrôler qu'aucun objet se trouvant à proximité de l'appareil n'entrave l'afflux d'air nécessaire à la combustion et que le local est adéquatement ventilé.
- Contrôler l'efficacité des dispositifs d'évacuation des fumées de cuisson (hotte, collecteur d'évacuation, etc.).
- Avant de mettre en fonction l'appareil, verser un peu d'eau dans le bac de récolte des graisses. Cela facilite ensuite les opérations de nettoyage.
- Il est conseillé d'utiliser des gants pour opérer sur l'appareil.

2.2 REGLAGES

Les poignées de commande (Fig. 6) des robinets brûleurs ont quatre positions d'utilisation:

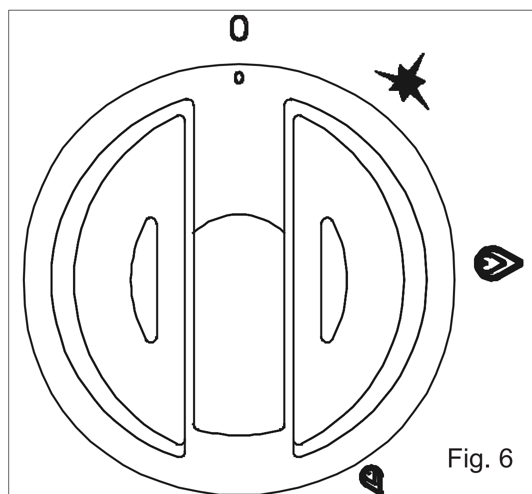


Fig. 6

- fermé
- flamme au maximum
- flamme au minimum
- allumage / veilleuse

ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "**fermé**" sur la position "**allumage/veilleuse**". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique situé dans le logement à l'arrière de la porte jusqu'à ce que le brûleur pilote s'allume. La présence de la flamme pilote peut être vérifiée à travers le regard de contrôle sur le panneau de commande.
  Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme pilote, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur pilote doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position "**allumage/veilleuse** " à la position de "**flamme au maximum**". Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de "**flamme au minimum**" pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "**allumage/veilleuse** ", puis sur "**fermé**".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

ATTENTION: en ce qui concerne la quantité exacte de pierres de lave, consulter le tableau des données techniques.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement. Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage. Ne pas laisser des aliments acides (citron, vinaigre, etc.) se déposer sur les parties en acier. Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH). Nettoyer fréquemment la grille en utilisant un chiffon humide; ne pas utiliser de détergents contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués. Après le nettoyage, la mettre en fonction pendant quelques minutes en positionnant les poignées sur le maximum afin de la sécher le plus rapidement possible.
Les pierres de lave peuvent être nettoyées en les immergeant dans de l'eau bouillante et en éliminant les dépôts de graisse. Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

BAC A CENDRES
Il doit être contrôlé périodiquement pendant l'utilisation et vidé si nécessaire.

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.
Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en ouvrant la porte ou après avoir enlevé le panneau frontal.
Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

3.4 GESTION PIECES DE RECHANGE

Le remplacement de pièces de rechange ne doit être exécuté que par du personnel du Centre d'Assistance agréé. Pour l'identification des codes des pièces de rechange, utiliser la liste reportée ci-contre ou contacter le Service Assistance. Ce dernier se chargera de les identifier afin d'expédier une commande écrite au fabricant en indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro de matricule, la tension d'alimentation, la fréquence et, naturellement, le code et la description des pièces concernées.

Type de dispositif	GG740	GG780	GG940	GG980
Brûleur principal	2010923	2010923	2010924	2010924
Châssis porte pierre volc	2011297	2011321	2011341	2011369
Allumage piézo	6010047	6010047	6010047	6010047
Thermocouple	6010055	6010055	6010055	6010055
Bougie d'allumage	6010087	6010087	6010087	6010087
Câble pour allumage	6050610	6050610	6050610	6050610
Robinet gaz	7060012	7060012	7060012	7060012
Brûleur pilote	7090028	7090028	7090028	7090028

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES GRILLES EN PIERRE DE LAVE GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod.	Puissance Nominale	Consommation			Type	Pierre volcanique	Air Pour la Combust.	Brûleur	Pression en mbar G30/G31=30/37 G20/G25=18-20/25					By-pass		Air Primaire "H"	
									Buses Bruleur Principal			Buses Bruleur Pilote					
	Max - Min	G30 G31	G20	G25					G30 G31	G20	G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25
	kW(P.C.I.)	kg/h	m³/h	m³/h		N°x 7kg	m³	N°	mm	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	0,98	A1	1	16	1	1,45L	2,15L	2,20L	14	27	1	Reg.	40	13
GG740	16 – 7,2	1,26	1,69	1,96	A1	2	32	2	1,45L	2,15L	2,20L	14	27	1	Reg.	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	1,35	A1	2	22	1	1,75L	2,55L	2,65L	14	27	1,3	Reg.	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	2,71	A1	3	44	2	1,75L	2,55L	2,65L	14	27	1,3	Reg.	40	13

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

INHALT

1. INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Da das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagen durch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät Dritten überlassen wird, ist immer die Installations- und Gebrauchsanweisung beizufügen (falls erforderlich, eine Kopie beim autorisierten Fachhändler oder direkt bei der Herstellerfirma anfordern).

- Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.
- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von Personal, das mit dessen Verwendung vertraut ist und zu dem Zweck, zu dem es hergestellt wurde, nämlich zum Kochen von Speisen, verwendet werden.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Diese Anweisungen gelten nur für das Land, dessen Kurzzeichen auf dem Datenschild des Geräts angegeben ist.
- Bei Nichtbeachten der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen kann die sichere und einwandfreie Funktion des Geräts beeinträchtigt werden.

Das Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie für Gasgeräte 90/396/EWG und verfügt daher über das CE-Zertifikat einer zugelassenen Prüfstelle.
Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien für Gasgeräte:
- EN 203 + nachfolgende Änderungen;
- EN 437 + nachfolgende Änderungen.

Bei der Installation des Geräts müssen die gültigen Sicherheitsvorschriften strikt eingehalten werden.

1.2 AUFSTELLEN

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen. Am Verwendungsort aufstellen, wobei darauf zu achten ist, dass dieser eben ist. Wenn der Grill nicht in der Batterie installiert wird, muss er mit eigens dafür vorgesehenen Befestigungsbügeln, die zum Zubehör des Gerätes gehören, fest am Untergrund befestigt werden. Sollte das Gerät in der Nähe einer nicht feuerfesten Wand aufgestellt werden, muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Wenn die Wand hitzefest und feuerbeständig ist, kann der Rost an die Wand gerückt werden.Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben. **Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlage den geltenden Vorschriften entspricht.**

1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE

Die Geräte müssen entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind. Unsere Geräte werden mit Typ A klassifiziert und sind nicht dafür angelegt, an ein Abzugsrohr für Verbrennungsgase angeschlossen zu werden. Diese Art von Gerät muss die Verbrennungsgase über eigene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen effizienten Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen. Sollte eine Lösung dieser Art nicht möglich sein, kann ein direkt ins Freie führender Entlüfter verwendet werden, dessen Leistung nicht unter der erforderlichen liegen darf.
Wenn eine Zwangsentlüftung gewählt wurde, muss die Gasversorgung in jedem Fall sofort unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die angegebenen Werte fällt.
Die erneute Gaszufuhr zu den Brennern wird manuell vorgenommen.

1.4 GASANSCHLUSS

VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.
Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2m³/h pro kW installierter Leistung beträgt.
Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Das Gerät verfügt über ein Schild mit den technischen Daten (Abb. 1) und über ein Schild mit Hinweisen für die Installation, in den wichtigsten europäischen Sprachen. Auf der Verpackung ist ein zusätzliches Schild mit den technischen Werten, für die das Gerät vorgesehen ist und das Bestimmungsland, angebracht.

Abb. 1

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			II_{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE			$II_{2H3B/P}$	P mbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A_1	B_{11}	II_{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			$II_{2H3B/P}$	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			$II_{2ELL3B/P}$	P mbar	50	50	20	20	DE
			$II_{2L3B/P}$	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn		kW	II_{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	$I_{3B/P}$	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
			I_{3+}	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m³/h	m³/h	I_{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL

PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO À GÁS
mbar

		kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der Innenseite der Tür oder auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde. Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen. Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.1) ausreichend ist.
Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.
Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Injektoren (dieser muss auf dem Injektor selbst aufgedruckt sein) kontrolliert wurde, die stündliche Wärmeleistung des Gases messen und den festgestellten Wert mit dem in Tabelle 2 unter Punkt “Gasverbrauch” angegebenen, vergleichen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von ±5% des Nennwertes ist zulässig.

Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:
Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2“ und G3/4“ Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Die Zuleitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch bestehen, muss jedoch ebenfalls aus Metall sein. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile des Grills berührt und dass er nicht verdreht ist. Zwischen dem Gasnetz und jedem einzelnen Gerät muss in einer zum Absperren und Öffnen leicht zugänglichen Position ein Schnellabsperrhahn montiert werden (der Innendurchmesser darf nicht kleiner als der der Verbindungsleitung sein). Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.
NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.

GASART	DRUCK IN mbar.		
	NOM.	MIN.	MAX.
METHANGAS G20/G25	20/20	18	25
FLÜSS.GAS G30/G31	50/50	42,5	57,5

KONTROLLE DES GASDRUCKS

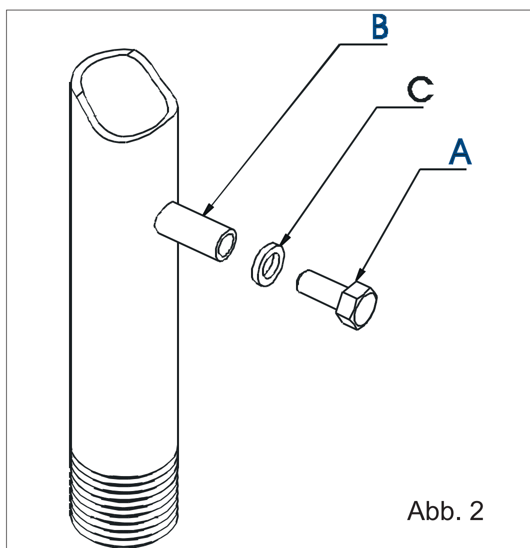


Abb. 2

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez.B) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube (Bez.A) entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden.
Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen (ohne dabei zu vergessen die Unterlegscheibe (Bez. C) einzulegen) und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen.

1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3)

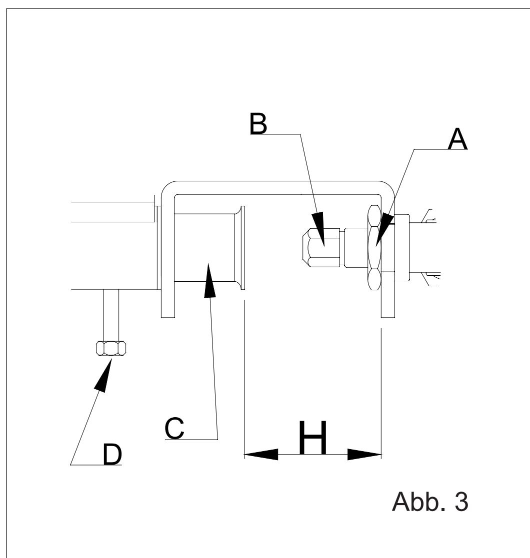


Abb. 3

A Befestigungsmutter Düsenfassung
B Düse
C Einstellbuchse Primärluft
D Schraube Buchsenfeststeller

- Die Tür oder die Türen öffnen.
- Die Fettsammelwannen herausnehmen.
- Die Schrauben, die die vordere Bedienblende befestigen, lösen und die Stromkabel der Piezozündung abstecken.
- Die Haupinjektoren (Bez. B) ausschrauben und durch solche ersetzen, die für das vorhandene Gas geeignet sind. Der Durchmesser des Injektors ist auf diesem selbst in Hundertsteln Millimetern aufgeruckt und kann auch in der Tabelle der technischen Daten kontrolliert werden.

EINSTELLUNG PRIMÄRLUFT HAUPTBRENNER (Abb. 3)

- Die Befestigungsschraube (Bez.D) der Einstellbuchse der Primärluft (Bez.C) lösen.
- Die Buchse (Bez.C), entsprechend der installierten Gasart (siehe Tabelle Technische Daten unter „Primärluft“) im Abstand „H“ positionieren.
- Die Befestigungsschraube (Bez.D) wieder anschrauben.
- Das eingestellte Bauteil mit Lack versiegeln, um jeglichen missbräuchlichen Eingriff zu vermeiden.

HINWEIS: Die Primärluft gilt als dann exakt eingestellt, wenn mit Sicherheit gewährleistet wird, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und dass bei heißem Brenner kein Flammenrückschlag vorkommt.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 4)

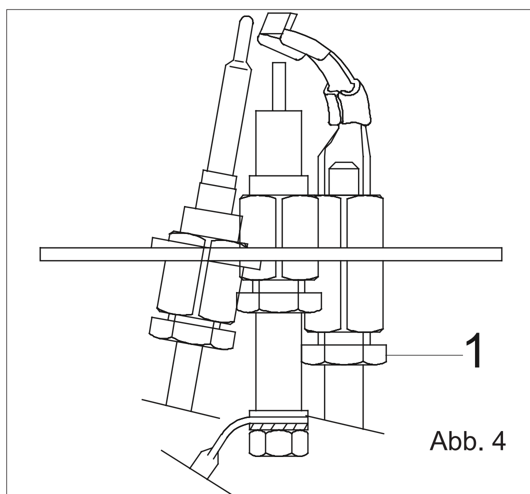


Abb. 4

- Den Schraubendeckel (Bez.1) lösen, und mit der für den gewählten Gastyp passenden Düse ersetzen.
- Den Schraubendeckel wieder befestigen (Bez.1).
- Die Dichtigkeit des Deckels mit Hilfe des schaumbildenden Mittels kontrollieren.

EINSTELLUNG DES MINIMUMS (Abb. 5)

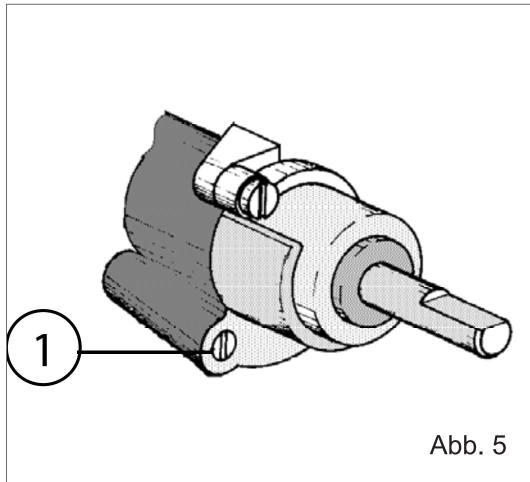


Abb. 5

- Den Drehknopf und die Blende abnehmen.
- Zur Regulierung der Mindeststufe muss die By-Pass-Schraube betätigt werden. Durch Lockern der Schraube wird die Flamme größer, durch Anziehen der Schraube wird die Flamme kleiner. Für eine korrekte Regulierung wie folgt vorgehen:
- Bei Flüssiggas (G30-G31) die Minimun-Schraube ganz Zudrehen.
- Für G20-G25Gas: die By-Pass-Schraube so einstellen, dass eine richtige Mindeststufe erreicht wird. Dabei sicherstellen, dass die Flamme auf der Mindeststufe über die gesamte Oberfläche des Brenners gleichmäßig brennt und dass, wenn von der Höchststufe zur Mindeststufe übergegangen wird, die Flamme nicht erlischt oder ein Flammenrückstoß erfolgt.

HINWEIS! Nach jeder Anpassung an eine neue Gasart hat man sich zu vergewissern, dass:
- auf dem Datenschild ein unauslöschliches Etikett, auf dem die Daten bezüglich der neuen installierten Gasart angegeben sind, angebracht wurde;
- die Lacksiegel auf den eingestellten Teilen erneut angebracht wurden;
- der Gaskreislauf auf seine Dichtigkeit überprüft wurde.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:
- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.
Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss das ganze Verpackungsmaterial entfernt werden und der Grill sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen.

- Den Grill mit einem flüssigen Reinigungsmittel putzen;
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
- Sicherstellen, dass die Lavasteine gleichmäßig auf dem Feuerrost verteilt sind.
- Sicherstellen, dass kein Gegenstand in der Umgebung des Gerätes die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abluft-Abzugsvorrichtungen (Abzugshaube, Abluftkrümmer, usw,…) kontrollieren.
- Vor dem Einschalten des Gerätes etwas Wasser in die Fettsammelwanne schütten. Dadurch wird das spätere Reinigen erleichtert.
- Es wird empfohlen, Handschuhe zu verwenden, um am Gerät zu arbeiten.

2.2 EINSTELLUNG

Die Steuer-Drehknöpfe (Abb.6) der Brennerhähne haben vier Verwendungspositionen:

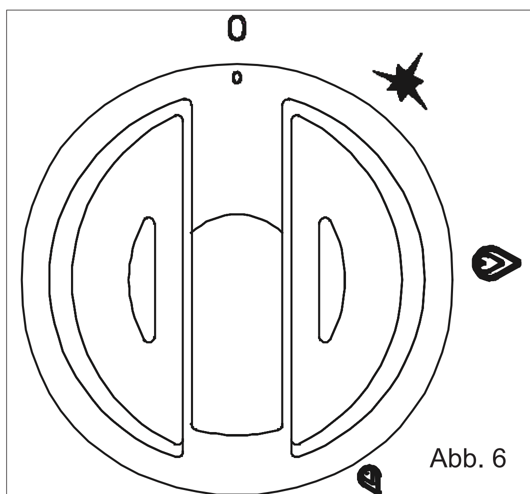


Abb. 6

geschlossen

Flamme Maximum

Flamme Minimum

Entzünden Leitflamme

ANFEUERN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position “**geschlossen**” auf Position “**Entzünden/ Leitflamme**” drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, der sich hinter der Tür befindet, damit sich der Leitflammenbrenner entzündet. Das Vorhandensein der Leitflamme kann durch das Kontrollfenster auf der Bedienblende kontrolliert werden.
  Während dem ersten Entzünden muss, damit die Leitflamme angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Leitflammenbrenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.
- Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position “ **Entzünden / Leitflamme**” auf Position “**Flamme Maximum**” stellen. Anschließend, um ein langsameres und energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position “**Flamme Minimum**” stellen.

AUSSCHALTEN

- Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position “ **Entzünden / Leitflamme**” und dann auf „**geschlossen**“ stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

ACHTUNG: bezüglich der genauen Menge an Lavasteinen, in der Tabelle mit den technischen Daten nachsehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.
Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.
Keine sauren Speisereste (Zitrone, Essig, usw.) auf den Elementen aus Stahl absetzen lassen. Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden. Den Grill häufig mit einem feuchten Lappen reinigen; keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Chlorlauge, Chlorwasserstoff, usw.), auch nicht verdünnt, verwenden. Anschließend für einige Minuten in Betrieb nehmen, damit er so schnell wie möglich trocknet. Die Lavasteine zum Reinigen in kochendes Wasser tauchen und die Fettablagerungen entfernen. Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

ASCHE-AUFFANGLADE
Während der Verwendung regelmäßig kontrollieren und ausleeren.

3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden. Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch Öffnen der Tür oder nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich. Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

3.4 ORGANISATION ERSATZTEILE

Der Austausch der Ersatzteile darf ausschließlich vom Personal einer autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Zur Identifizierung der Ersatzteilkodes, die nebenstehende Liste verwenden oder sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, der für deren Identifizierung sorgt und dem Hersteller einen ordnungsgemäßen Auftrag übermittelt, auf dem deutlich das Gerätemodell, die Matrikelnummer, die Anschlussspannung und die Frequenz und natürlich der Kode und die Beschreibung der betroffenen Teile, angegeben sind.

Bauelement	GG740	GG780	GG940	GG980
Hauptbrenner	2010923	2010923	2010924	2010924
Hahn	2011297	2011321	2011341	2011369
Piezo Zündung	6010047	6010047	6010047	6010047
Thermoelement	6010055	6010055	6010055	6010055
Zündkerze	6010087	6010087	6010087	6010087
Zündkabel	6050610	6050610	6050610	6050610
Gasventil	7060012	7060012	7060012	7060012
Zündflammenbrenner	7090028	7090028	7090028	7090028

TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-LAVASTEINGRILL KATEGORIE II2 ELL3B/P

Geraet	Nen-nleistung	Verbrauch			Typ	Lavastein Inhalt	Verbren-nungsluft	Brenner	Druck in mbar G30/G31=50/50 G20/G25=20/20					By-pass		Primärluft "H"	
									Düsen Hauptbrenner			Düsen Leiftflammendrenner					
	Max - Min kW(P.C.I.)	G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h		N°x 7kg	m³	N°	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 1/100mm	G20 G25 1/100mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	0,98	A1	1	16	1	1,25L	2,15L	2,30L	14	27	0,9	E	40	13
GG780	16 – 7,2	1,26	1,69	1,96	A1	2	32	2	1,25L	2,15L	2,30L	14	27	0,9	E	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	1,35	A1	2	22	1	1,50L	2,55L	2,80L	14	27	1,1	E	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	2,71	A1	3	44	2	1,50L	2,55L	2,80L	14	27	1,1	E	40	13

E= EISTELLBAR

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHE INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHTEINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

SUMARIO

1. INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Leer atentamente el presente manual ya que ofrece indicaciones importantes por lo que se refiere a la seguridad de la instalación, de su utilización y de mantenimiento del aparato. Conservar cuidadosamente este manual para cualquier consulta por parte de los operadores.
En caso de desplazar el equipo, adjuntar el manual (solicitar una nueva copia al revendedor autorizado o directamente a la empresa constructora si fuese necesario).

- Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de los inconvenientes en las instalaciones deberán ser realizadas únicamente por personal cualificado, según las reglas y normas en vigor.
- La instalación debe ser utilizada únicamente por personal adecuadamente formado para ello y sólo con el fin para el que ha sido construida, es decir, la cocción de alimentos.
- En caso de avería o funcionamiento inadecuado desactivar el aparato. Para cualquier reparación ponerse en contacto únicamente con un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir piezas de recambio originales.
- Estas instrucciones son válidas sólo en el país cuya sigla aparece en la placa de datos del equipo.
- El no respetar las instrucciones presentes en este manual puede comprometer la seguridad del equipo.

El equipo es conforme a los requisitos fundamentales de la Directiva Gas 90/396/CEE y por lo tanto está dotado de un certificado de control CE expedido por Organismo notificado.

Este cumple las prescripciones de las siguientes normas sobre el gas:
- EN 203 + sucesivas actualizaciones;
- EN437 + sucesivas actualizaciones.

Para la instalación deben respetarse las prescripciones de seguridad en vigor.

1.2 COLOCACIÓN

Sacar el aparato de su embalaje, comprobar su integridad, y colocarlo en su lugar habiendo comprobado previamente la nivelación. Si el aparato se coloca cerca de una pared inflamable, mantener una distancia de seguridad no inferior a 10cm. Si la pared es refractaria e incombustible, la parrilla se puede apoyar contra la pared.
Si la parrilla no se inastala en batería, hay que fijarla al suelo con las correspondientes abrazaderas en dotación con el aparato.
Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos del adhesivo.
No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.

1.3 EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos deberán ser ubicados en locales adecuados para la evacuación de los productos de combustión conforme a las normas de instalación. Nuestros aparatos tienen la clasificación de tipo A y no están preparados para ser conectados a un conducto de evacuación de los productos de combustión. Estos aparatos deben descargar los productos de la combustión en unas campanas o similar conectadas a una chimenea eficiente o directamente al exterior. En ausencia de soluciones de este tipo, se permite utilizar un aspirador de aire conectado directamente con el exterior, cuya potencia no sea inferior a la requerida.
En cualquier caso, si se tuviese que optar por la evacuación forzada, deberá interrumpirse inmediatamente el suministro de gas si la aspiración descendiera por debajo de los valores indicados. La readmisión del gas en los quemadores se realiza manualmente.

1.4 CONEXIÓN DEL GAS

PRESCRIPCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en funcionamiento y la solución de los incovenientes de las instalaciones, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado, según los reglamentos y las normas en vigor. Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalarán los aparatos deben ser conformes a los reglamentos y normas vigentes. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de $2m^3/h$ por kW de potencia instalada.
Deben respetarse las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad antincendio y antipánico en los locales abiertos al público.

COMPROBACIONES QUE HAY QUE REALIZAR ANTES DE LA INSTALACIÓN

La instalación está dotada de una placa con los datos técnicos (Fig.1) y de otra placa con las advertencias para la instalación en los principales idiomas europeos. También sobre el embalaje aparece una placa suplementaria con los datos para los que está predispuesta la máquina y el país de destino.

Fig. 1

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			II_{2H3+}	P mbar	28–30	37	20	/	IT–ES–IE–PT GB–GR–CH
CE			$II_{2H3B/P}$	P mbar	30	30	20	/	LT–DK–FI–EE–NO LV–CZ–SK–SI–SE
TYPE	A_1	B_{11}	II_{2E+3+}	P mbar	28–30	37	20	25	FR–BE
MOD			$II_{2H3B/P}$	P mbar	50	50	20	/	AT–CH
NR			$II_{2ELL3B/P}$	P mbar	50	50	20	20	DE
			$II_{2L3B/P}$	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn		kW	II_{2E3+}	P mbar	28–30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	$I_{3B/P}$	P mbar	30	30	/	/	MT–IS–HU–CY
			I_{3+}	P mbar	28–30	37	/	/	CY
kg/h	m^3/h	m^3/h	I_{2E}	P mbar	/	/	20	/	PL

PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO À GÁS
mbar

		kW	IP	EN 203–1	MADE IN ITALY

Controlar sobre la placa técnica situada en el interior de la puerta o sobre el lado izquierdo que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas de que dispone el usuario.
Controlar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible. Comprobar con los datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato (Fig. 1). El aparato ha sido regulado en la fábrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20mbares.
Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de la conexión y el diámetro de los inyectores (que debe aparecer impreso sobre el mismo inyector), medir la capacidad térmica horaria del gas y comparar este dato con el que aparece en la tabla 2 de los datos técnicos en la voz “consumo de gas”. Se admite una tolerancia del ±5% del valor nominal.

El aparato deberá alimentarse con uno de los gases cuyas características y presión se indican en la siguiente tabla:
Conectar el aparato a un tubo especial para gas con una sección interior que no sea inferior a 16mm de diámetro para conexiones de G1/2” y para conexiones de G3/4” de diámetro no inferior a los 20mm.

TIPOS DE GAS	PRESIóN EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	17	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	20/25	35/45

El racor tiene que ser de metal y el tubo puede ser fijo o flexible pero siempre de metal. Tener cuidado para que el tubo metálico flexible de conexión con el racor de gas no toque partes recalentadas de la parrilla ni que esté enroscado. Utilizar abrazaderas conforme a las normas de instalación. Colocar una llave de paso entre la red del gas y cada aparato que se pueda maniobrar fácilmente para cerrar y abrir el gas (el diámetro interno no debe ser inferior al del tubo de racor).Tras realizar la conexión a la red del gas es necesario comprobar que no haya escapes de gas en las juntas ni en los racores. Utilizar para ello agua con jabón o un producto espumoso especial para detectar las pérdidas.
NO USAR NUNCA CERILLAS ENCENDIDAS.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

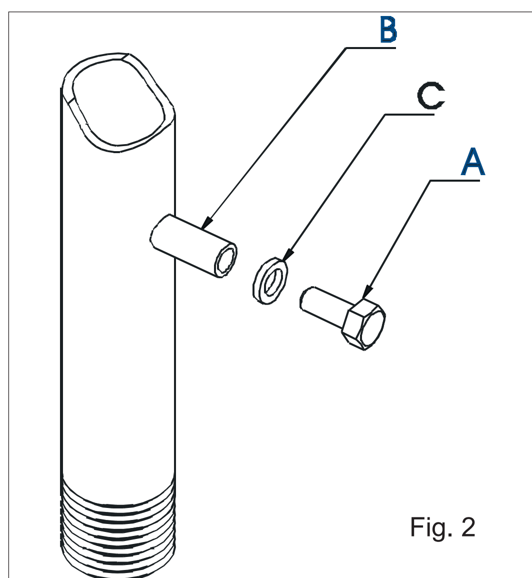


Fig. 2

La presión del gas de alimentación debe medirse a la altura de la toma de presión (Ref. B) tras haber quitado el tornillo (Rif. A). Conectar a la toma de presión un medidor por medio de un tubo flexible (por ejemplo, un manómetro de líquido, con una resolución mínima de 0,1mbar) y medir la presión a la entrada mientras funciona el aparato. Si el valor de la presión no está comprendido dentro de los límites inferior y superior que se indican en la tabla, no se podrá instalar el aparato.
Apagar el aparato, desconectar el manómetro, volver a poner el tornillo sin olvidarse de colocar la arandela (Ref. C) y ponerse en contacto con el suministrador de gas para comprobar la presión de la red. Para ello podría ser necesario introducir un regulador de presión antes del aparato..

1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 3)

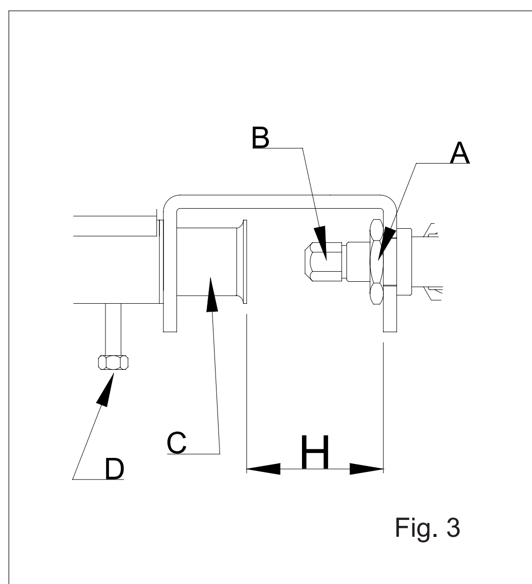


Fig. 3

A Tuerca de fijación portainyector
B Inyector
C Manguito regulación aire primario
D Tornillo sujeta-manguito

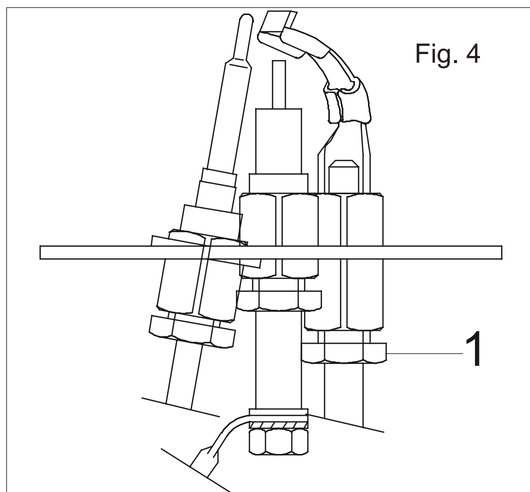
- Abrir la puerta o puertas.
- Extraer las bandejas recoge-grasa.
- Desenroscar los tornillos que sujetan el panel de mandos anterior y desconectar los cables eléctricos del encendido piezoeléctrico.
- Desenroscar los inyectores principales (Ref.B) y sustituirlos con los que corresponden al tipo de gas presente. El diámetro del inyector está impreso sobre el mismo en centésimas de milímetro y se puede comprobar también en la tabla de datos técnicos.

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 3)

- Quitar el tornillo de fijación (Ref. D) del manguito de regulación de aire primario (Ref. C).
- Colocar el manguito (Ref. C) a la distancia “H” en función del tipo de gas instalado (ver la tabla de datos técnicos en el apartado “aire primario”).
- Poner de nuevo el tornillo de fijación (Ref. D).
- Sellar con pintura el componente regulado para evitar cualquier manipulación.

NOTA: se considera que el aire primario está regulado de forma exacta cuando se garantiza con seguridad que la llama no se despega con el quemador en frío y no se produzca un retorno de la llama con el quemador en caliente.

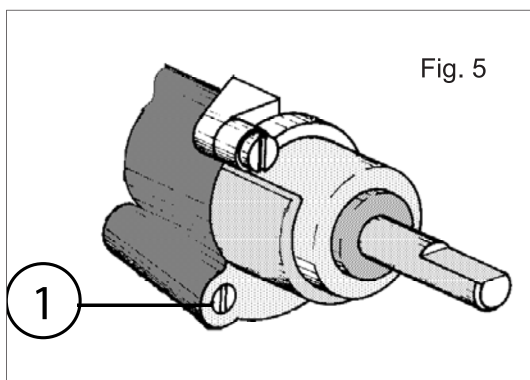
SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (Fig. 4)



- Quitar el tapón de rosca (Ref. 1), extraer el inyector y sustituirlo con el que corresponde al tipo de gas elegido.
- Montar de nuevo el tapón de rosca (Ref. 1).
- Comprobar la hermeticidad del tapón con un producto espumoso.

Una vez finalizada la conversión o la adaptación para cada tipo de gas, es OBLIGATORIO pegar la placa correspondiente, que se facilita junto a los inyectores, encima de la placa técnica.

REGULACIÓN DEL MÍNIMO (Fig. 5)



Quitar el mando y el frontal.
Para la regulación del mínimo hay que intervenir sobre el tornillo de by-pass. Al desenroscar el tornillo la llama aumenta, y al enroscarlo la llama disminuye. Para regularlo correctamente proceder de la siguiente manera:
Si se utiliza gas GPL girar hasta el final el tornillo del mínimo.
Para el gas G20: regular el tornillo de by-pass hasta alcanzar un mínimo correcto comprobando que la llama en el mínimo sea estable en toda la superficie del quemador y que, al pasar de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama ni se produzcan retornos de llama.

Una vez finalizadas las operaciones para la transformación del tipo de gas, comprobar la hermeticidad de las partes que se han desmontado mediante la prueba de las pompas de jabón o con los productos espumosos aconsejados: está prohibido el uso de llamas para detectar las fugas de gas.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:
- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

2. INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera improprio.
Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

2.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente la parrilla para eliminar las grasas industriales de protección como se indica a continuación:

- limpiar la parrilla utilizando un detergente líquido.
- Enguajar con abundante agua limpia.
- Comprobar que las piedras lávicas estén distribuidas uniformemente sobre la parrilla de sostén.
- Comprobar que no haya objetos cerca del aparato que obstaculicen el flujo de aire necesario para la combustión y que el local esté suficientemente ventilado.
- Comprobar la eficacia de los dispositivos de evacuación de humos (campana, colector de escape, etc...).
- Antes de poner en marcha el aparato, poner un poco de agua en la bandeja recoge-grasa. Esto facilitará las sucesivas operaciones de limpieza.
- Es aconsejable usar guantes cuando se trabaja sobre el aparato.

2.2 REGULACIÓN

Los mandos (Fig. 6) de las llaves quemadores tienen cuatro posiciones:

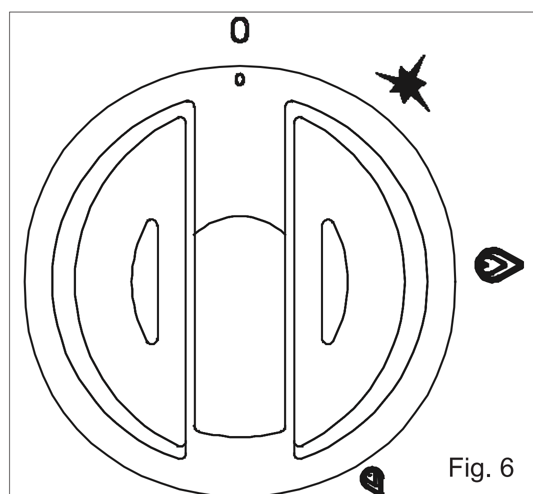


Fig. 6

cerrado

llama al máximo

llama al mínimo

encendido/ llama piloto

<u>ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES</u>

- Abrir la llave general del gas situada fuera del aparato.
- Apretar y girar el mando desde la posición "**cerrado**" hasta la posición "**encendido /llama piloto**" y al mismo tiempo apretar varias veces el botón de encendido piezoeléctrico situado en el hueco detrás de la portezuela hasta que se encienda el quemador piloto. La llama piloto se puede controlar desde la mirilla de inspección del panel de mandos.
  Cuando se pone en marcha por primera vez, hay que mantener apretado el mando durante aproximadamente 10 seg. para que la llama piloto se mantenga encendida. Al soltarlo, el quemador piloto debe permanecer encendido; en caso contrario, repetir la operación.
- Para encender el quemador principal, girar el mando del gas desde la posición "**encendido/llama piloto**" hasta la de "**llama al máximo**". Después, si es necesario, girar el mando hasta la posición "**llama al mínimo**" para seleccionar un tipo de cocción más lento y económico.

<u>APAGADO</u>

- Para apagar respectivamente el quemador principal y después el piloto, poner el mando del gas primero en la posición de "**encendido/llama piloto**" y después en la de "**cerrado**".
- Al finalizar una jornada de trabajo, cerrar la llave de interceptación del gas situado fuera del aparato.

ATENCIÓN: por lo que se refiere a la cantidad exacta de piedras vulcánicas, consultar la tabla de datos técnicos.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

Al terminar una jornada de trabajo es necesario limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías.
No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado. No dejar durante mucho tiempo restos de alimentos ácidos (limón, vinagre, etc....) sobre las partes de acero. Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar. Limpiar a menudo la parrilla usando un paño húmedo; no usar detergentes con cloro (lejía, ácido cloríhdrico, etc...) aunque estén diluidos. Posteriormente ponerla en funcionamiento durante algunos minutos poniendo los mandos al máximo para secarla lo antes posible.
Las piedras lávicas se pueden lavar sumergiéndolas en agua hirviendo y separándolas de las acumulaciones de grasa. No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

CAJÓN RECOGE-CENIZAS
Tiene que ser controlado y vaciado a menudo mientras se usa.

3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo que incluya también un examen de la hermeticidad del circuito del gas, la comprobación de la integridad de los componentes y el posible engrasado de las llaves si es difícil maniobrarlas. Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimento con un centro autorizado por la empresa.

3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

En el caso de que no se utilice el aparato durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato. Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcazar fácilmente desde la parte anterior del aparato abriendo la puerta o quitando el frontal. Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.

3.4 GESTIÒN DE CÓS

La sustitución de las piezas de recambio debe ser efectuada únicamente por el personal del centro de asistencia autorizado. Para identificar los códigos de las piezas de recambio, utilizar la lista que aparece al lado o ponerse en contacto con el servicio de asistencia que se encargará de identificarlos y de enviar regularmente por escrito el pedido a la empresa constructora indicando claramente el modelo del equipo, el número de matrícula, la tensión de alimentación y la frecuencia, además del código y la descripción de las piezas interesadas.

Tipo de componente	GG740	GG780	GG940	GG980
Quemador principal	2010923	2010923	2010924	2010924
Bastidor porta piedra de	2011297	2011321	2011341	2011369
Encendido piezo	6010047	6010047	6010047	6010047
Termopar	6010055	6010055	6010055	6010055
Bujía encendido	6010087	6010087	6010087	6010087
Cable de encendido	6050610	6050610	6050610	6050610
Llave de paso gas	7060012	7060012	7060012	7060012
Quemador piloto	7090028	7090028	7090028	7090028

TABLA DATOS TÉCNICOS PARRILLAS PIEDRA LÁVICA GAS CATEGORÍA II2H3+

Mod.	Potencia Nominal	Consumo Max		Tipo	Piedras vulcánicas	Aire para La Combust.	Quemador	Presión en mbar G30/G31=30/37 G20=18/20				By-pass		Aire Primario "H"	
								Inyector Quemador Principal		Inyector Quemador Piloto					
	Max - Min	G30 G31	G20					G30 G31	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m^3/h		N°x 7kg	m^3	N°	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	A1	1	16	1	1,45L	2,15L	14	27	1	Reg.	40	13
GG780	16 – 7,2	1,26	1,69	A1	2	32	2	1,45L	2,15L	14	27	1	Reg.	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	A1	2	22	1	1,75L	2,55L	14	27	1,3	Reg.	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	A1	3	44	2	1,75L	2,55L	14	27	1,3	Reg.	40	13

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMEINTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.